



**Steven W. Troxler**  
Commissioner

**North Carolina Department of Agriculture  
and Consumer Services**  
*Food and Drug Protection Division*

**Joe Reardon**  
Director

**Brucelosis: ¡No coma quesos blandos caseros!**



El Departamento de Agricultura de Carolina del Norte, El Departamento de Salud y Servicios Humanos de Carolina del Norte y el Departamento de Ambiente y Recursos Naturales de Carolina del Norte alertan a la población sobre un posible brote de Brucelosis en el Estado.

Un hispano, residente del condado de Johnston, fue diagnosticado con Brucelosis, el 4 de Abril, 2007. Un miembro de su familia se quejó de haber tenido los mismos síntomas anteriormente, aunque su enfermedad no fue diagnosticada.

La causa de la brucelosis ha sido asociada a cierto producto lácteo sin pasteurizar que fue traído a Carolina del Norte y que ha sido distribuido en distintos condados sin pasar por ningún tipo de inspección.

Tanto los médicos y líderes de la salud, como la comunidad Hispana en general necesitan mantenerse alertas sobre este problema.

Es indispensable que nuestra comunidad comprenda los tremendos riesgos de salud que corren quienes consumen o manipulan productos lácteos contaminados con bacterias como la Brucela.

Brucelosis es una enfermedad infecciosa causada por una bacteria del género Brucela.

Los síntomas de la Brucelosis son similares a los de una gripe fuerte. Puede presentarse: fiebre, sudores nocturnos, dolor de cabeza, dolor de espalda o musculares, debilidad, depresión. Podrían incluso presentarse daños al cerebro y la columna vertebral o el pericardio.

Cuando los síntomas de la Brucelosis se vuelven crónicos se presentan fiebres recurrentes, dolores a las articulaciones y fatiga.

Esta bacteria se puede adquirir a través de la respiración (inhalación) o, a través de la piel, sin embargo la forma de contagio mas común es a través del contacto con animales o, del consumo de productos animales que están contaminados con esta bacteria; sobre todo del consumo de productos lácteos.

Por esta razón es muy peligroso consumir productos como leche, quesos, mantequilla o helados que no han sido inspeccionados.

### **Compre Únicamente Productos Lácteos que Han Sido Inspeccionados**

La mejor forma de evitar estos riesgos de salud es comprar productos que han sido inspeccionados. Consuma únicamente aquellos que cumplen con las normas de seguridad alimenticia; tanto con las federales, como con las estatales y con las del condado en que usted vive.

Todo producto lácteo (leche, queso, etc.) que ha sido fabricado legalmente tiene en su envoltura una etiqueta con el nombre escrito del fabricante o del distribuidor.

Para su propio bienestar y el de su familia no compre, manipule ni consuma productos de origen desconocido, que no han sido inspeccionados.

Si usted tiene un problema de salud como consecuencia de haber comprado queso casero o importado de fuente desconocida, puede llamar a:

**División de Alimentos y Medicinas del Departamento de Agricultura de Carolina del Norte: 919-733-7366**

**Departamento de Salud y Servicios Humanos de Carolina del Norte: 919-733-9190x238**